



50TH ANNIVERSARY BBQ PLATTER



TOKYO 50TH PORK RIB

東京 50th ポークリブ

開業以来受け継がれた伝統のソースに、
ピリ辛なアジアソースを加え、
スモーキーさをプラスした
特製ソースで仕上げました。

INDONESIAN LAMB

仔羊のインドネシア風

しっとり柔らかい肉質のラム肉をオリジナルの
サテスパイスでマリネして仕上げました。

FILET OF BEEF

牛フィレステーキ

U.S.産ブラックアンガスビーフの
フィレステーキを
薪窯でじっくり焼き上げました。

アラカルト ¥18,500

ANNIVERSARY SPECIAL DINNER MENU

PACIFIC SYMPHONY

PORK, MUSHROOM, CLAMS & ENDIVE
豚肉と蛤の辛口炒め アンディーブ添え

BONGO BONGO SOUP

GLAZED CREAM OF SPINACH & OYSTERS
牡蠣とほうれん草のクリームスープ
“ボンゴ ボンゴ”

ANNIVERSARY BBQ PLATTER

TOKYO 50TH PORK RIB, INDONESIAN LAMB,
FILET OF BEEF

50周年記念 BBQ プレート

東京 50th ポークリブ、仔羊のインドネシア風、
牛フィレステーキ

RUM ICE CREAM PRALINE SAUCE

ラムアイスクリーム プラリネソース添え

コースお1人さま ¥24,000